Rezept

Feldsalat mit Mozzarella

Ein Rezept von Feldsalat mit Mozzarella, am 28.04.2024

Zutaten

1 EL	frische Thymianblättchen
4 EL	Rotweinessig
	Salz
400 g	Mozzarella
4	Tomaten
1 EL	Honig
1	Knoblauchzehe
8 EL	Olivenöl
	Pfeffer
150 g	Feldsalat
2	Artischockenherzen (aus der Dose)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Für die Marinade den Thymian fein hacken, den Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit 2 EL Essig und 4 EL Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden, in die Marinade einlegen und darin mindestens 30 Min. ziehen lassen.

2. Feldsalat verlesen, waschen, putzen, trocken schleudern. Tomaten waschen, halbieren, ohne Stielansätze in Scheiben schneiden. Feldsalat, Tomaten und Mozzarella auf vier Tellern anrichten. Die Marinade aufheben.

3. Für das Dressing die Artischocken fein würfeln. Restliches Öl und Essig mit dem Honig zur Marinade geben und glatt rühren. Die Artischocken dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und servieren.